

4

PRODUCTION OF GREEN TEA-CONTAINING MAYONNAISE BY MIXING GREEN TEA FINE POWDER AND POWDERED GREEN TEA OR GREEN TEA ESSENCE WITH OLIGOSACCHARIDE AND STIRRING RESULTANT MIXTURE

Patent Number: JP11137210

Publication date: 1999-05-25

Inventor(s): YOKOYAMA TSUNETAKA;; HANADA KAYOKO

Applicant(s): YOKOYAMA TSUNETAKA;; HANADA KAYOKO

Requested Patent: JP11137210

Application Number: JP19970340480 19971104

Priority Number(s):

IPC Classification: A23L1/24; A23L1/30

EC Classification:

Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To produce a mayonnaise containing a green tea ingredient added thereto.

SOLUTION: This method for producing a green tea-containing mayonnaise comprises mixing a green tea fine powder and a powdered green tea or a green tea essence with an oligosaccharide and stirring the resultant mixture.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平11-137210

(43)公開日 平成11年(1999)5月25日

(51)Int.Cl.⁶

A 23 L 1/24
1/30

識別記号

F I

A 23 L 1/24
1/30

A
B
Z

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 2 頁)

(21)出願番号

特願平9-340480

(22)出願日

平成9年(1997)11月4日

(71)出願人 591177598

横山 恒登

佐賀県三養基郡北茂安町大字白壁2699番地

(71)出願人 591177602

半田 香代子

佐賀県三養基郡北茂安町大字中津隈2608番地の11

(72)発明者 横山 恒登

佐賀県三養基郡北茂安大字白壁2699番地

(72)発明者 半田 香代子

佐賀県三養基郡北茂安大字 中津隈2608番地の11

(54)【発明の名称】 茶葉微粉末及び抹茶又は茶のエキスとオリゴ 糖を混合して攪拌した茶入りマヨネーズの製造

方法

(57)【要約】 (修正有)

【課題】茶の成分を添加したマヨネーズを製造すること。

【解決手段】茶葉微粉末及び抹茶又は茶のエキス、オリゴ糖を混合して攪拌した茶入りマヨネーズの製造方法。